



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TARÇINLI PİLİÇ

- 1 piliç (yaklaşık 1,5 kg; 4'e bölünüp, derisi ayıklanmış)
- 1/2 tatlı kaşığı tuz
- 1/2 tatlı kaşığı beyazbiber (taze çekilmiş)
- 4 çorba kaşığı un
- 1/4 çorba kaşığı zerdeçal
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 3 yumurtanın akı
- 4 ekmek dilimi (kabukları çıkarılıp, ıslatıldıktan sonra, sıkılıp, ufalanmış)
- 2 çorba kaşığı ayçiçek yağı

Önce fırınınızı 170 °C ısıtın, Tuz, beyazbiber ve unu bir tabakta karıştırın. Küçük bir kâsede zerdeçal, tarçın ve yumurta aklarını karıştırıp, piliç parçalarını önce unlu karışıma, sonra yumurta akı karışıma, daha sonra da ufalanmış ekmekiçine bulayın.

Piliç parçalarını yan yana alacak büyüklükte, ateşe dayanıklı bir kaba ayçiçek yağını koyup, kabı orta ateşe oturarak, yağı ısıtın. Yağ ısınınca, piliç parçalarını kemikli yüzleri üste gelecek biçimde yerleştirip, yaklaşık 2 dakika kızartın. Altüst edip, kabı fırına vererek, piliç parçalarını 30 dakika pişirin.

Kabı fırından alıp, fırın sıcaklığını 230 °C yükseltin. 5 dakika kadar ısınmasını bekleyip, kabı yeniden fırına vererek, piliç parçalarını üstleri iyice gevreklesinceye kadar (yaklaşık 4 - 5 dakika) kızartın. Kabı fırından alıp, bekletmeden servis yapın.

SERVİS ÖNERİSİ: Yanında tereyağında sote edilmiş kiraz domatesler ve taze fasulyelerle.